

MENÜ

Amuse bouche

Terrine de Foie Gras
Confierte Entenkeule | Quitte | Brioche
2012 Riesling “Eichberg” – Domaine Léon Beyer, Elsass

Confiertes Tristan Langustenschwanz
Zitrussud | Edamame | Kakaobohne
2022 First Flight – Graeme & Julie Bott, Rhône

Wolfsbarsch
Umbrische Berglinsen | Pilzcannelloni
2004 Weißburgunder „Selection S“ – Weingut Franz Keller Kaiserstuhl

Rücken und Schulter vom Reh
Sauce Poivrade | Sellerie | Rosenkohl
1975 Château La Tour L’Aspic – Pauillac, Bordeaux

Mousse von der Valrhona Schokolade
Creme de Calamansi | Praliné-Eis
2013 Château Doisy-Védrines – Sauternes, Bordeaux

Käseauswahl von Maître Antony
2001 Chardonnay Beerenauslese – Weingut Knipser, Pfalz

Petits Fours

Menü in 6 Gängen	177 €
Menü in 5 Gängen ohne Käse	158 €

Weinbegleitung 6 Gänge/5 Gänge	99 €/85 €
--------------------------------	-----------